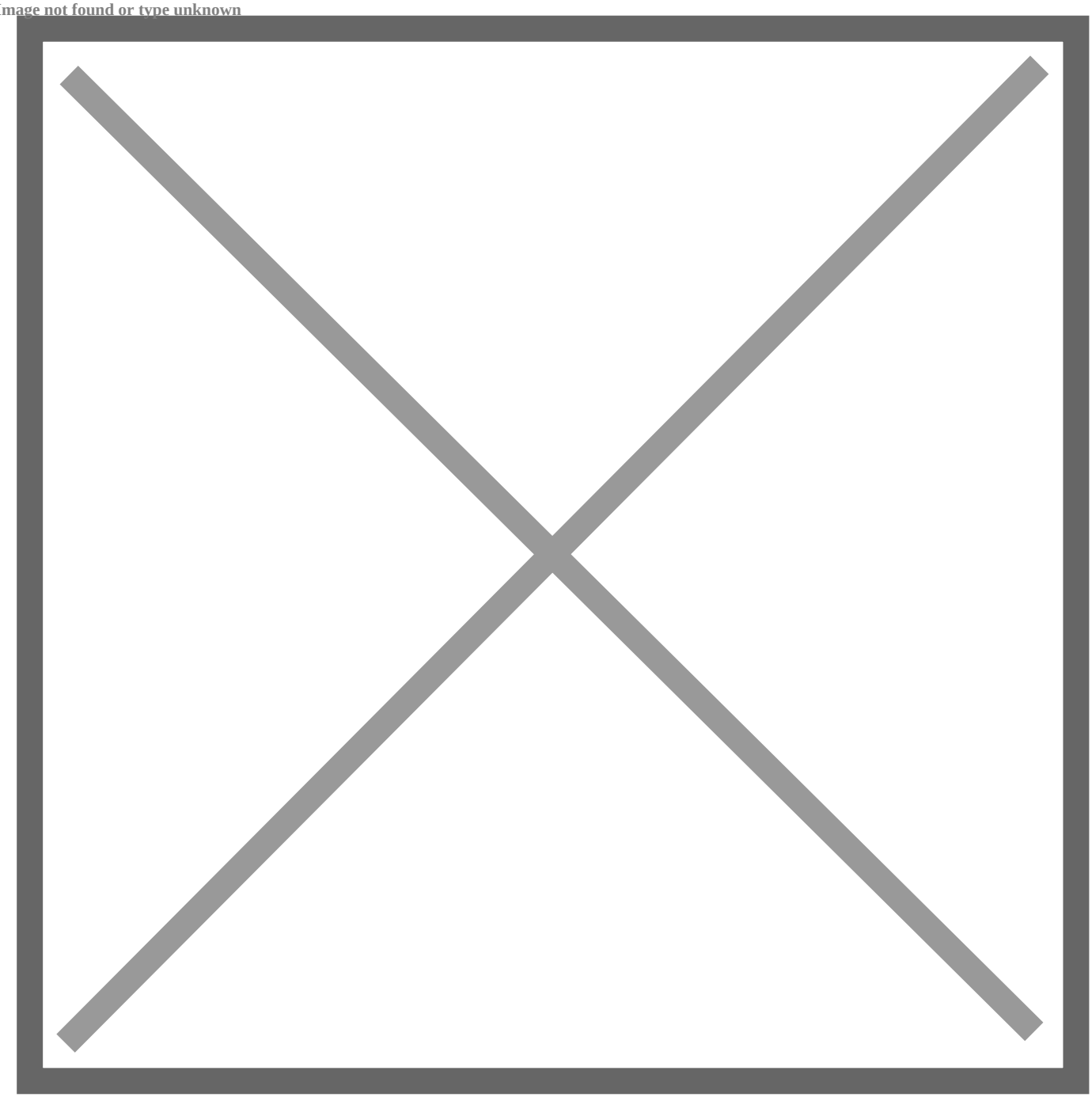
Spigola ai frutti di mare con mirto e rosmarino

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- €€€€€€€ 1spigola di 1.2 kg circa
- €€€€€€€ 150 g di cozze pulite
- €€€€€€€ 150 g di vongole lavate
- €€€€€€€ 1bicchiere di vino bianco

- €€€€€€€ 3pomodorini Pachino
- €€€€€€€ 1cipollotto fresco
- €€€€€€€ coccole di ginepro
- €€€€€€€ 3rametti di prezzemolo tritato
- €€€€€€€ 1rametto di mirto
- €€€€€€€ 1rametto di rosmarino
- €€€€€ olio extravergine di oliva
- €€€€€€€ sale
- €€€€€€€ pepe

Esecuzione

Stendere su un vassoio di acciaio (senza bordi) di circa 50 cm un loglio di alluminio, grande più del doppio del vassoio, adagiarvi sopra la spigola precedentemente condita con sale e pepe, facendo la massima attenzione a non bucare l'alluminio, e aggiungere abbondanti olio e vino bianco. Unire le cozze e le vongole, guarnire con i rametti di mirto e rosmarino, le coccole di ginepro, il cipollotto tritato molto finemente. i pomodorini tagliati in 4 spicchi e il prezzemolo. Chiudere il cartoccio ricoprendo il pesce con un loglio di alluminio e sigillando i quattro lati. Mettere nel forno già caldo a 200° per circa 30 minuti.